








DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!  
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



## *Antipasti Terra - Land Starters*

	TARTARE DI FILETTO DI MANZO BEEF FILLET TARTARE	16.00
	CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND GRANA FLAKES	13.00
	DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CURED MEAT AND CHEESE TASTING	13,00
	CAPRESE CON BUFALA CAPRESE MADE OF TOLMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL	10.00
	PROSCIUTTO E MELONE CURED HAM AND MELON	10.00
	SFORNATINO DI MELANZANE CON CRUDO DI PARMA AUBERGINE FLAN SERVED WITH PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	13.00

## *Antipasti Mare - Sea Starters*

	I NOSTRI CRUDI TARTARE - OSTRICHE - GAMBERI - SCAMPI - COZZE - VONGOLE TARTARE - OSTRICHE - PRAWNS - SCAMPI - MUSSELS - CLAMS	28.00
	DEGUSTAZIONE DI MARE SEAFOOD PLATTER	18,00
	TARTARE DI TONNO E BUFALA TUNA TARTARE AND BUFFALO MOZZARELLA	16.00
	TRIS DI MARINATI TRIPLE TASTING OF MARINATED FISH	16.00
	INSALATA DI POLPO, PATATE CROCCANTI E CIPOLLA DI TROPEA OCTOPUS SALAD, CRISPY POTATOES AND TROPEA ONION	15.00
	PESCATRICE ARAGON MONKFISH ARAGON STYLE	15.00
	ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE MUSSELS AND CLAMS STEW	13.00



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.00  
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,  
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.00 EUROS  
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,  
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

ANTIPASTI | STARTERS

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!  
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



## Primi piatti - Pasta and rice dishes

	PACCHERO CON PESCE SPADA, CREMA DI MELANZANE, RICOTTA MUSTIA E POMODORINI PACCHERO WITH SWORDFISH, EGGPLANT CREAM, MUSTIA RICOTTA, AND CHERRY TOMATOES	15.00
	CALAMARATA CON GENOVESE DI TONNO, VELLUTATA DI FINOCHHI E PANE SICILIANO CALAMARATA WITH "GENOVESE" TUNA, CREAM OF FENNEL AND SICILIAN BREAD	15.00
	PACCHERUCCHI IN CREMA DI SCAMPI "PACCHERUCCI" IN SCAMPI CREAM AND ROCKET PESTO	15.00
	TAGLIOLINO NERO CACIO E PEPE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO BLACK TAGLIOLINI WHIT CHEESE, PEPPER AND RED SHRIMP TARTARE	15.00
	GNOCCO DI PATATE, COZZE, VONGOLE, CALAMARO CON PESTO FRESCO DI BASILICO E NOCI POTATO GNOCCHI WHIT MUSSELS, CLAMS, SQUIDS AND FRESH PESTO MADE OF BASIL AND WALNUTS	15.00
	BAVETTE VONGOLE E BOTTARGA LONG FLAT PASTA WITH CLAMS AND MULLET BOTTARGA	13.00
	SPAGHETTI REALI MINIMO 2 PERSONE   PREZZO PER PERSONA SEAFOOD SPAGHETTI MINIMUM 2 PEOPLE   PRICE PER PERSON	15.00
	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE MINIMO 2 PERSONE   PREZZO PER PERSONA SEAFOOD RISOTTO MINIMUM 2 PEOPLE   PRICE PER PERSON	15.00
	PAELLA ARAGON SOLO SU PRENOTAZIONE   MINIMO 2 PERSONE   PREZZO PER PERSONA ARAGON PAELLA ONLY ON RESERVATION   MINIMUM 2 PEOPLE   PRICE PER PERSON	20.00
	CULURGIONES POMODORO FRESCO, MENTA E PECORINO TYPICAL SARDINIAN STUFFED PASTA WITH FRESH TOMATO, MINT AND CHEESE	12.00
	CAMPANELLA CON GHISADU DI PECORA, SPUMA DI PECORINO E POLVERE DI CAPPERI TIPYCAL SARDINIAN SHEEP WHIT PECORINO FOAM AND CAPER POWDER	14.00
	LASAGNE LASAGNE	11.00



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.00  
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,  
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.00 EUROS  
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,  
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

PRIMI PIATTI | RICE DISHES

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!  
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



## Secondi piatti pesce - Fish dishes

	CALAMARO* ALLA GRIGLIA GRILLED SQUID*	13.00
	CALAMARI* FRITTI FRIED CALAMARI*	13.00
	GAMBERI LOCALI ALLA GRIGLIA GRILLED PRAWNS	20.00
	TONNO IN CROSTA DI PANE CARASAU, SALSA BERNESE E PATATE FRESCHE FRITTE CARASAU BREAD CRUSTED, BERNESE SAUCE AND FRESH FRIED POTATOES	18.00
	POLPO ARROSTO CON SPUMA DI PATATE, SALSA AL PREZZEMOLO E CIPOLLA DELL'AGRO ROASTED OCTOPUS WITH POTATO MOUSSE SOUR PARSLEY AND ONION SAUCE	18.00
	FILETTO DI PESCE CON INSALATA MEDITERRANEA, SPUMA DI RAVANELLO E CIPOLLE CARAMELLATE FISH FILLET WITH MEDITERRANEAN SALAD, RADISH MOUSSE AND CARAMELIZED ONIONS	18.00
	PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA PREZZO PER PERSONA PER 100 GR GRILLED FISH OF THE DAY PRICE 100 GR	5.00
	FRITTURA MISTA* MINIMO 2 PERSONE   PREZZO PER PERSONA MIXED FRIED FISH AND SEAFOOD* MINIMUM 2 PEOPLE   PRICE PER PERSON	20.00
	GRIGLIATA MISTA* MINIMO 2 PERSONE   PREZZO PER PERSONA MIXED GRILLED FISH AND SEAFOOD MINIMUM 2 PEOPLE   PRICE PER PERSON	20.00
	ARAGOSTA ALLA CATALANA PREZZO PER PERSONA PER 100 GR CATALAN-STYLE LOBSTER PRICE 100 GR	13.00



COPERTO EURO 2.00  
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,  
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.00 EUROS  
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,  
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

SECONDI PESCE | FISH DISHES

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!  
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



## Secondi piatti carne - Meat dishes

	<b>PICANHA CON RUCOLA E GRANA</b> PICANHA BEEF STEAK WITH ROCKET SHAVINGS OF FRESH GRANA CHEESE	18.00
	<b>TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO</b> CON ACETO BALSAMICO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA ARGENTINIAN BEEF STEAK WITH ROCKET SHAVINGS OF FRESH GRANA CHEESE AND A DRIZZLE OF BALSAMIC VINEGAR	18.00
	<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA</b> GRILLED FILLET BEEF	19.00
	<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b> FILLET WITH GREEN PEPPER	20.00
	<b>CUBEROLL (AUSTRALIA)</b> AUSTRALIAN CUBEROLL BEEF	22.00
	<b>COSTATA SASHI 550GR. (FINLANDIA)</b> HIGH QUALITY RIB EYE BEEF STEAK	30.00
	<b>TOMAHAWK IRLANDESE 1,20 KG</b> IRISH TOMAHAWK BEEF	50.00
	<b>SCOTTONA SARDA 1,100 KG.</b> SARDINIAN SCOTTONA	55.00
	<b>FIorentina SASHI 1,100 KG. (FINLANDIA)</b> FIorentina T-BONE STEAK	60.00
	<b>COSTATA SARDA 550 G</b> SARDINIAN RIB	22.00
	<b>COSTATA DI CAVALLO 500 G</b> HORSE RIB	20.00
	<b>COSTATA DI PECORA</b> RIB OF SHEEP	18.00

### SCEGLI IL TAGLIO DELLA TUA CARNE



Il termine SASHI, indica tecnicamente la marezzatura, accostato a beef, sashi beef, assume il significato di carne selezionata in base al livello di marezzatura. La caratteristica determinante per la Sashi Beef è quindi la sua trama, ossia l'alto livello di infiltrazione di grasso la fondamentale particolarità che rende la SASHI BEEF unica, infatti è proprio il grasso che sciogliendosi in cottura resta dentro le fibre della carne determinando il connubio perfetto tra succosità e tenerezza.

WAGYU è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marronizzata, ovvero produrre una elevata quantità di grassi insaturi che tendono a distribuirsi e lasciare striature simili alle venature del marmo. Questa caratteristica rende la carne di WAGYU particolarmente saporita, tenera e gustosa.

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!  
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



## Contorni - Side dishes

	PATATE FRITTE FRENCH FRIES	4.00
	VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	5.00
	MIX DI FORMAGGI CHEESE PLATE	10.00
	INSALATA, RUCOLA, PARMIGIANO E BALSAMICO LETTUCE, ROCKET, FRESH PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR	8.00
	INSALATA MISTA MIXED SALAD	4.00
	PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	5.00



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.00  
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,  
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.00 EUROS  
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,  
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

DOLCI | DESSERT

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!  
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



## *Dolci - Dessert*

	SEADAS SEADAS (FRIED PASTRY FILLED WITH SHEEP'S CHEESE AND DRIZZLED WITH HONEY)	5.00
	SFOGLIATINA DI MELE CON GELATO ALLA PANNA APPLE PUFF PASTRY WHIT CREAM ICE CREAM	6.00
	SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON CREMA AL PISTACCHIO MOUGAT SEMIFREDDO WITH PISTACCHIO CREAM	6.00
	DESSERT DELLA CASA HOUSE SPECIAL	6.00
	CRUMBLE ALLA FRUTTA CON GELATO ALLA VANIGLIA FRUIT CRUMBLE WITH VANILLA ICECREAM	6.00
	TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIOR DI LATTE CHOCOLATE CAKE WHIT FIOR DI LATTE ICE CREAM	6.00
	TIRAMISÙ ITALIAN TYPICAL DESSERT MADE OF LADY FINGERS DIPPED IN COFFEE AND WHIPPED CREAM AND MASCARPONE CHEESE	5.00
	CREMA CATALANA CREMA CATALANA (A CREAMY CUSTARD DESERT WITH A CRUNCHY CARAMEL TOPPING)	5.00
	SORBETTO AL CAFFÈ COFFEE SORBET	3.50
	SORBETTO AL LIMONE LEMON SORBET	3.50



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.00  
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,  
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.00 EUROS  
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,  
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

DOLCI | DESSERT



RISTORANTE | PIZZERIA | PIZZA EXPRESS | PIZZA PER CELIACI

MENÙ TURISTICO SOLO PER PRANZO, ANCHE SENZA GLUTINE  
TOURIST MENU ONLY FOR LUNCH, ALSO GLUTEN-FREE

*Menù di pesce*  
*Fish menu*

-  BAVETTE ALLE COZZE  
BAVETTE WITH MUSSEL
-  CALAMARO ALLA GRIGLIA  
GRILLED SQUID
-  INSALATA MISTA  
MIXED SALAD
- O PATATE FRITTE  
OR FRENCH FRIES
-  ACQUA O UN CALICE DI VINO  
WATER OR A GLASS OF WINE
- CAFFÈ  
COFFEE

18,00 EURO

*Menù di carne*  
*Meat menu*

-  SPAGHETTI AL POMODORO  
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE
-  CAVALLO ALLA GRIGLIA  
GRILLED HORSE STEAK
-  INSALATA MISTA  
MIXED SALAD
- O PATATE FRITTE  
OR FRENCH FRIES
-  ACQUA O UN CALICE DI VINO  
WATER OR A GLASS OF WINE
- CAFFÈ  
COFFEE

16,00 EURO



MAGGIORAZIONE DI 2,00 EURO PER MENÙ SENZA GLUTINE  
2,00 EURO INCREASE FOR GLUTEN-FREE MENU

COPERTO EURO 2.00  
COVER CHARGE 2.00 EUROS